ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

FRIGGITRICE A GAS SERIE OMNIA
SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS FRYER OMNIA SERIES
ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

FRITEUSE AU GAZ SERIE OMNIA
CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

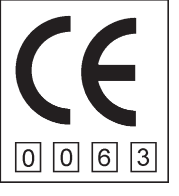
GASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE OMNIA
NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

FREIDORA A GAS SERIE OMNIA
SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

GF47V2 GF47 GF77

ULTIMO AGGIORNAMENTO: 20/06/2001 IMCU 700140





INDEX

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

2. DONNEES TECHNIQUES

2.1 FRITEUSE au gaz série Omnia Cat. II (Gaz Méthane et G.P.L.)

MODELE		GF47 V2	GF47	GF77	GF77
Dimensions	Type	A	A	A	B_{11}
Largeur	mm	400	400	700	700
Profondeur	mm	700	700	700	700
Hauteur	mm	850	850	850	850
Hauteur totale	mm	985	985	985	1800
Diam. tuyau évacuation cheminée	Ø mm	–	–	–	130
Poids net	kg	60	60	80	80
Cheminée	kg	–	–	–	
Dimensions bac		2	1	2	2
Largeur	mm	140	280	280	280
Profondeur	mm	340	340	340	340
Hauteur	mm	240	240	240	240
Capacité bac	l	7,5 + 7,5	15,2	15,2 + 15,2	15,2 + 15,2
Dimensions panier	N°	2	1 2	2 4	2 4
Largeur	mm	120	260 120	260 120	260 120
Profondeur	mm	310	310 310	310 310	310 310
Hauteur	mm	130	130 130	130 130	130 130
Temps de préchauffage	~ min.	14,5	13,6	13,6	13,6
	°C / min.	10,2	11,75	11,75	11,75
Raccordement gaz	"A"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Débit thermique nominal	(1) kW	10,0	10,0	20,0	20,0
Air pour la combustion	m^3/h	20	20	40	40
Consommation gaz	(15°C)				
G.P.L.	g/h	788	788	1575	1575
Méthane H-G20	m^3/h	1,059	1,059	2,117	2,117
Méthane L-G 25	m^3/h	1,231	1,231	2,462	2,462

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse : 200 W environ ; 450W pour les modèles avec 2 brûleurs/bacs.

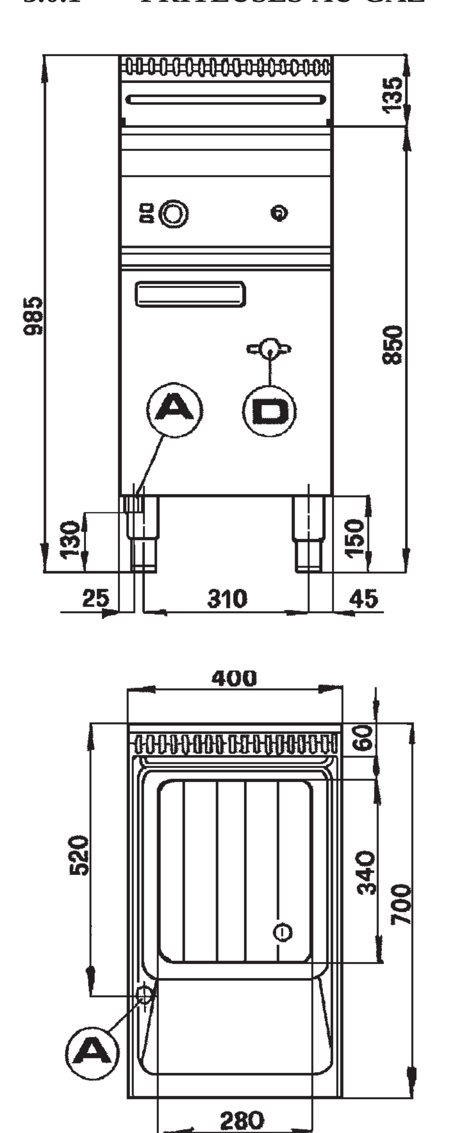
2.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

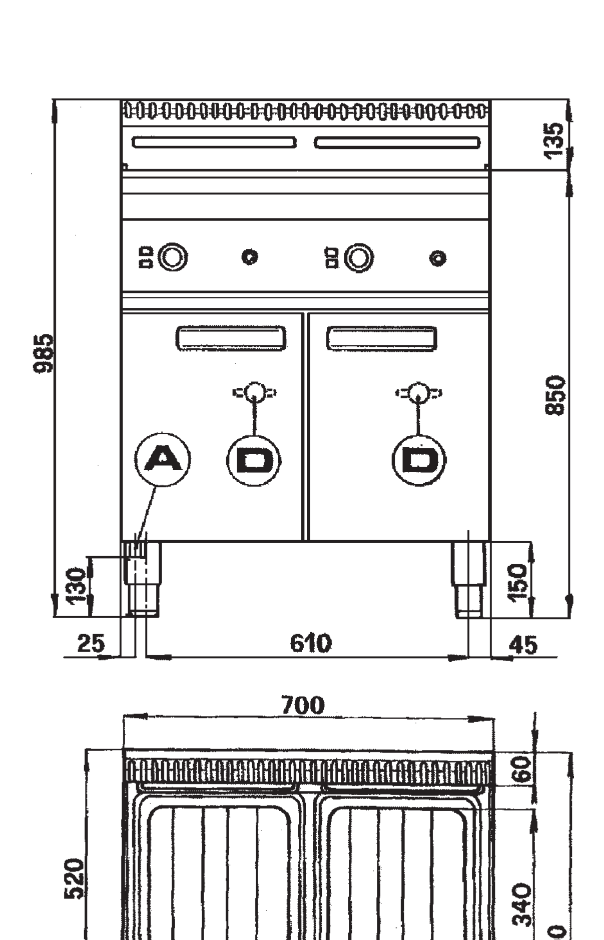
- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.
- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.
- les modèles GF47V2 et GF77 sont équipés de **COMMANDES INDEPENDANTES** pour chaque bac.

3. SCHEMAS D’INSTALLATION

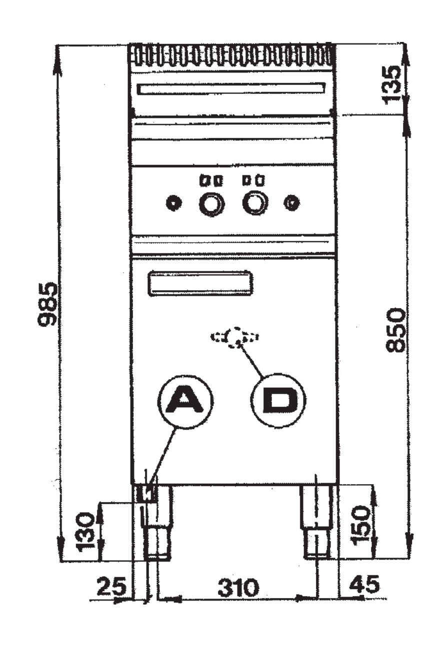
3.0.1 FRITEUSES AU GAZ TYPE “A”

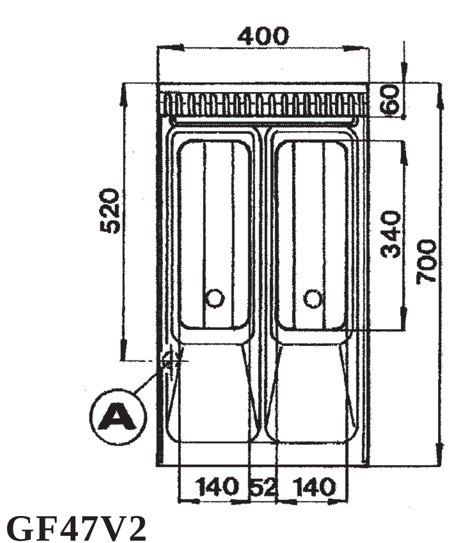


GF47



GF77



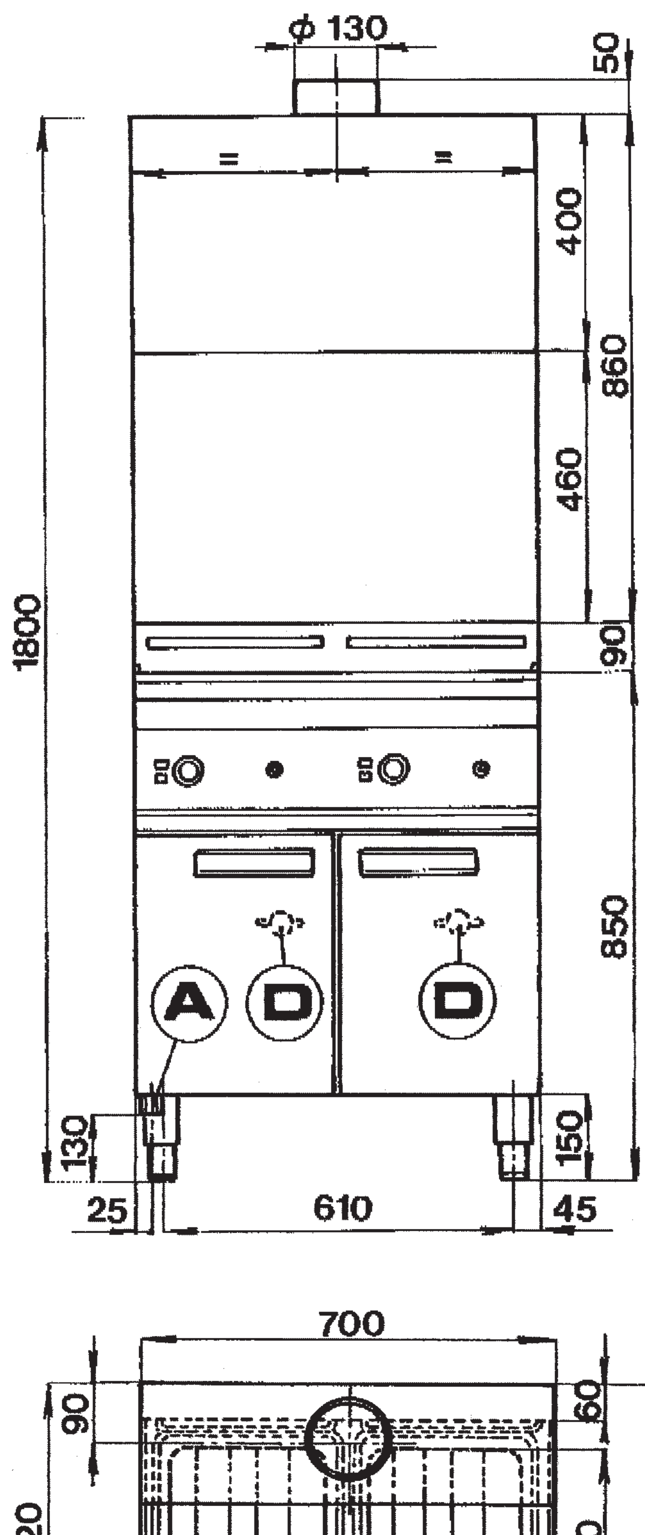


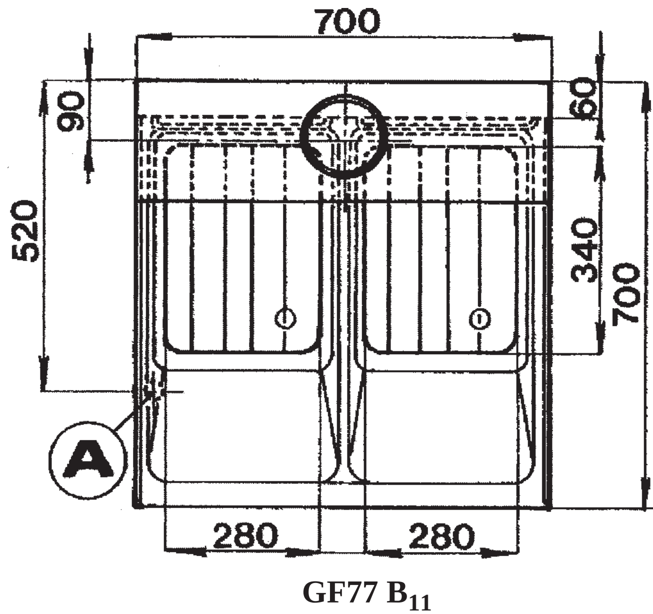
GF47V2

A = Raccord gaz G 1/2”

E = Robinet de vidange huile G 1”

3.0.2 FRITEUSES AU GAZ TYPE: B_{11}





GF77 B_{11}

A = Raccord gaz G 1/2”

E = Robinet de vidange huile G 1”

3.1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 2.1 et 3.4.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité, spécialement pour les modèles GF47V2 et GF47.

3.2 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES AU GAZ SERIE OMNIA

Cette notice concerne les Friteuses de la série Omnia du type A et B11 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).
Reportez-vous aux tableaux des données techniques 2.1 - 3.4.0.1. et 3.4.0.2
Conformément à la norme EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve :

a) sur la porte interne

Exemple de la plaquette italienne :
Cat. II 2H3+
Pe = pression en amont
Pi = pression au gicleur

MBM BRESCELLO - RE - ITALY

Modèle GF47			Matr.		
EN 203/92 - 0063 AR 3760					
Cat. II 2H3+			IT	Type A	
Débit Thermique Nominal				10,0 kW	
Gas	Pe	mbar	Pi	Dépense	(15°C)
G20	20			1,059	m^3/h
					m^3/h
G30	29			788	g/h
G31	37			777	g/h
AC	V	Hz	kW	IP	
Prédisposé par: G20 - 20 mbar					

PLAQUETTE APPAREIL

PLAQUETTE ADHESIVE POUR LA TRANSFORMATION EN UN AUTRE TYPE DE GAZ

G 20	20 mbar
G 30/31	29/37 mbar

3.3 INSTALLATION

3.3.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :
- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

3.3.2 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

3.3.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

3.4.0.1 TABLEAU II : DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS, FLAMME PILOTE ET VIS DU MINIMUM, APPAREIL MODELE : GF47V2 AVEC N° 2 BACS DE 7.5 LITRES

Nation and category	Cat. Nozzle	Type of gas	Gas pressure upstream mbar			BURNER		BY-PASS	PILOT	Gas pressure at nozzle with S 22		Nominal Thermal kW (1) GC49T		Gas consumption 15°C GC49T	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARKED	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARKED	"targhet" MARKED	Max. mbar	Min. mbar	100%	T.C. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENIM, FIN, SWED, PORT, GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	255/350 L	-	150	36	18,3	1,6	14	3,7	1481	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	270/410 L	-	150	36	22,6	1,8	14	3,5	1723	-
ICEL, DENMARK, FINLAND, SWEDEND	3B/P	G30* G31	29	25	35	190 K	-	105	19	28,6	2,0	14	3,8	434 502	1104 954
IRELAND PORTUGAL ENGLAND GREECE	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	190 K	-	105	19	28,6 36,6	2,0 2,6	14	3,8	434 573	1104 1088
NORWAY	3P	G31	30	20	35	200 K	-	105	19	29,5	1,8	14	3,7	573	1088
LUXEMBURG	3P	G31	37	25	45	190 K	-	105	19	36,6	2,6	14	3,8	573	1088
LUXEMBURG NETHERLAND	3P	G31	50	42,5	57,5	170/350 L	-	95	19	49,5	3,7	14	3,7	573	1088

R.o.A. = Regulation of primary air (1) Including the pilot thermal capacity approx. 400W. Nozzle marking Ø 1/100
* Pressure regulator excluded K = Short nozzle l = 15 mm F = Fixed A = Adjustable TA = Open all

3.4.0.2 TABLEAU II : DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM. APPAREIL MODELE : GF47 AVEC N°1 BAC DE 15.2 LITRES GF77 AVEC N° 2 BACS DE 15.2 LITRES

3.5 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1) et art. 3.7.1.
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.

N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

3.6 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 2.1 des données techniques) :

3.6.1 APPAREIL DE TYPE A

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.
L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique. Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

3.6.2 APPAREIL DE TYPE B_{11}

Ils sont prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion comme une cheminée à tirage naturel. Ils peuvent aussi évacuer les produits de combustion directement à l'externe (fig. 2) ou l'appareil peut être installé sous un système d'évacuation à air forcé, comme une hotte dotée d'un aspirateur mécanique avec une capacité d'aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
Si les produits de combustion sont évacués à travers un système d'évacuation forcée il faut que :
- L'alimentation du gaz soit contrôlée directement par le système d'évacuation forcée et doit s'interrompre lorsque le débit descend sous les valeurs prévues. La réadmission du gaz doit se faire manuellement.
- En cas d'installation sous hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation doit se trouver à 1,80 m au moins de la surface d'appui de l'appareil, la section de sortie du conduit doit se trouver dans les limites du périmètre de base de la hotte.

3.6.3 DISPOSITIF ANTI-REFOULEMENT ET COUPE-TIRAGE POUR LES FRITEUSES DU TYPE B_{11}

Les modèles du type B_{11}, GF77 doivent évacuer les produits de la combustion vers l'extérieur à travers un dispositif anti-refoulement et coupe-tirage. Le fonctionnement sans hotte anti-refoulement et coupe-tirage, est interdit. La hotte anti-refoulement et coupe-tirage est disponible en option.
Son montage sur l'appareil est simple (cfr. fig. 2) :
- montez les étriers d'ancrage
- enfilez le tuyau d'évacuation sur l'appareil comme illustré sur le dessin et le visser aux étriers
- accrochez le tuyau interne dans la bonne position et le bloquer avec deux vis
- remontez la partie arrière de la hotte et le panneau arrière de l'appareil.

Avant de monter un coude de 90°, montez 0,5 m de tuyau Ø nominale.

3.7 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.
Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.
Reportez-vous au tableau II (art. 3.4) pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.
N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.
2H = G20 à 20 mbar
3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.
Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.
Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.
Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.
Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.
Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

3.7.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (pe) Fig. 2

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins). Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B).
Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont. Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

3.7.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (pi) Fig. 3

Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur (Fig. 3). Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

3.7.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass (100%).

3.7.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L.".

3.8 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 6.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

3.9 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Friteuse à l'usager en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'usager.

4. TRANSFORMATION POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil.

4.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 5)

- Ouvrez la porte du meuble et enlevez les conteneurs d'huile.
- Dévissez la vis (D) et poussez le régulateur de l'air primaire (C) dans le tuyau Venturi.
- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (B) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

4.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE MODELE GF47V2

- Attention ! Démontez d'abord la bougie (fig. 6 poste 5) en dévissant l'écrou (fig. 6 poste 8) avec une clé de 10 mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (fig. 6 poste 2) et démontez le gicleur de la flamme pilote (fig. 6 poste 7). Le gicleur est accroché au bicône (fig. 6 poste 3).
- Remplacez le gicleur de la flamme pilote par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe 3.4.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, revissez bien l'écrou.

4.2.1 REGLAGE DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE (FIG. 7) POUR LES MODELES GF47 ET GF 77

- A l'aide d'une clé de 7 mm, agissez sur le régulateur de débit de la flamme pilote (fig. 7 poste 5) jusqu'à obtenir une flamme de 15 mm en réglant l'air à travers le réglage de l'air primaire (fig.7 poste 7).
- S'il s'agit de gaz G.P.L., le régulateur de débit doit être fermé à fond.

IMPORTANT: après avoir transformé le type de gaz, il est obligatoire de signaler la conversion sur la plaquette d'identification en y appliquant l'adhésif, fourni en dotation, avec le sigle correspondant au nouveau type de gaz.

4.3 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Mettez l'appareil en route en suivant les instructions pour l'utilisateur.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez la flamme pilote en suivant les instructions et contrôlez-la. La flamme doit pénétrer dans le thermocouple. Si ce n'est pas le cas, agissez sur la bague filetée (fig. 7 poste 7).
- Pour le contrôle du réglage de l'air primaire des brûleurs principaux, la distance "X" doit être réglée exactement (cfr. tableau des injecteurs II paragraphe 3.4 et fig. 5 poste C). L'air primaire est bien réglé lorsque la flamme ne se détache pas lorsque le brûleur est froid et ne retourne pas lorsqu'il est chaud.
- Contrôlez l'allumage et la régularité de la flamme maximale.

5. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum, le bon fonctionnement de la hotte anti-refoulement et coupe tirage (Type B 11) ainsi que l'entrée de l'air.

5.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.
Ouvrez la porte et démontez le panneau frontal.
Retirez le lèchefrites, vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique
- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou avec une clé de 27mm.
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme piltote " Targhet" (fig. 6 poste 5)
- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou (Fig. 6 poste 8) avec une clé de 10mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 7 poste 1)
- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez les deux vis (Fig.7 poste 8) avec une clé de 8mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 6 poste 4)
Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.
- Dévissez l'écrou (fig. 6 poste 9) avec une clé de 10mm.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 10).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 7 poste 4)
- Dévissez les deux vis (fig. 7 poste 8), avec une clé de 8mm.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 10).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

D) Brûleur flamme pilote "Targhet" (fig. 6 poste 6)
- Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 10mm (fig. 6 postes 4 et 8).
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez le raccord du gaz (fig. 6 poste 2) en faisant attention à ne pas perdre le gicleur (fig. 6 poste 7) qui est accroché au bicône (fig. 6 poste 3).
- Démontez le brûleur pilote et remplacez-le par un nouveau.
- Remplacez le brûleur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Revissez bien le raccord (fig. 6 poste 2) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

D) Brûleur flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 7 poste 3)
- Dévissez le raccord du gaz, avec une clé de 10mm (fig. 7 poste 6)
- Débranchez le fil de haute tension.
- Dévissez les deux vis, avec une clé de 8mm (fig. 7 poste 8).
- Démontez la bougie (fig. 7 poste 1) et le thermocouple (fig. 7 poste 4).
- Remplacez le brûleur pilote (Fig. 7 poste 3) par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape thermostatique (Fig. 10)
- Retirez le réservoir de la gaine.
- Détachez le tuyau de gaz de la sortie de la soupape.
- Dévissez les 4 vis de la bride supérieure de l'arrivée de gaz.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans l'O.R.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 9mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez le tuyau d'alimentation de gaz au brûleur de la flamme pilote.
- Remplacez la soupape thermostatique par une nouvelle.

ATTENTION ! Les boutons doivent être en haut, n'oubliez pas l'interruption du thermocouple !
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.
- Réglez la vis du minimum by-pass (100% ouvert !).
• Remontez le réservoir de la soupape et le réservoir du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.
Contrôlez que la température de l'huile arrive à 195°C avec le thermostat sur la position 8.

F) Brûleur (fig. 5)
- Démontez le brûleur de la flamme pilote (voir D).
- Démontez le tuyau d'alimentation du gaz.
- Dévissez l'écrou au-dessus de la plaque, avec une clé de 8mm.
- Dévissez l'écrou sur la plaque, avec une clé de 8mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

G) Thermostat de sécurité (fig. 11)
- Contrôlez le fonctionnement et recherchez la cause du déclenchement du thermostat de sécurité.

Son changement est très simple.
ATTENTION ! Le thermostat interrompt le circuit du thermocouple.

6. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Avant - propos

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :

- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route l'appareil portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- La graisse de friture ne doit être utilisée que lorsqu'elle est liquide.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au fond du bac.**

REMPLISSAGE DU BAC (fig. 9)

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN. mais jamais au-dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques (paragraphe 2.1) pour connaître la capacité du bac.

REMPLISSAGE DU PANIER

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion. La température de l'huile ne doit jamais descendre en-dessous de 160°C. La cuisson de petites quantités dans leur juste temps est meilleure qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

6.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (fig. 10)

- Ouvrez le robinet du gaz installé en amont de la friteuse.
- Tournez la manette du réglage de la température sur la position ( ) et ouvrez la porte de la friteuse.
- Appuyez sans lâcher sur le bouton d'allumage du brûleur pilote et simultanément sur le bouton d'allumage pendant 20 secondes au moins jusqu'à ce que tout l'air contenu dans la tuyauterie se soit évacué et que la flamme pilote se soit allumée (vérifiable avec la porte de la friteuse ouverte).

6.1.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette sur la position 8.
Le réglage de la température de l'huile s'obtient en tournant la manette de 1 à 8, en fonction des besoins.

POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE DE L'HUILE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

6.2 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette dans la position allumage pilote ().
Pour éteindre le brûleur pilote, appuyez sur le bouton (●).
N.B. Le bouton reste automatiquement en position pendant 90 secondes environ. Pendant cette durée, l'appareil reste éteint.

6.3 NETTOYAGE ET PRECAUTIONS A ADOPTER

Pour une bonne utilisation de la friteuse, adoptez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas d'objets métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

6.4 EXEMPLES DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON (minutes)	THERMOSTAT °C
Croûtons	1	180
Crevettes et calmars	2 - 5	180
Filets de poisson panés	2 - 4	190
Friture de poissons mixte	3 - 5	190
Saucisses	2 - 4	170 - 180
Poulets	10 - 15	170 - 180
Coquelets	5 - 8	180
Rôtis divers (de 1 à 2 kg)	20 - 25	170
Frites	3 - 5	190
Dorure des pommes de terre	1 - 2	190
Fonds d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, courgettes	2 - 4	190
Beignets	2 - 4	180
Croquettes de riz	3 - 5	160 - 180

6.5 VIDANGE DU BAC D'HUILE (Fig.4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèchefrites. Videz périodiquement le lèchefrites et contrôlez la propreté du filtre .
Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèchefrites facilite son utilisation.

6.6 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité (fig. 11) qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat (fig. 11). Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

BACS DE CUISSON
- Videz les bacs d'huile en vidangeant l'huile à travers le robinet de vidange jusque dans le lèchefrite. Nettoyez-les ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE
- Les éléments en acier Inox doiven eux être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

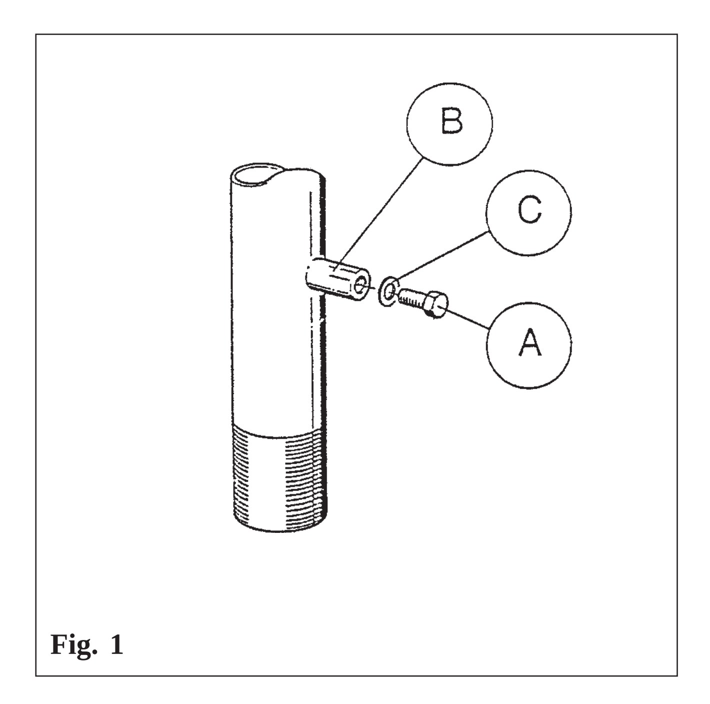


Fig. 1

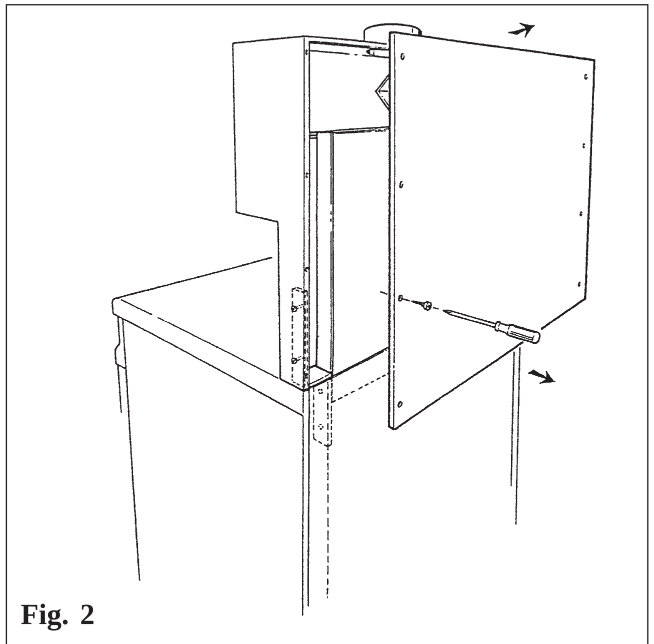
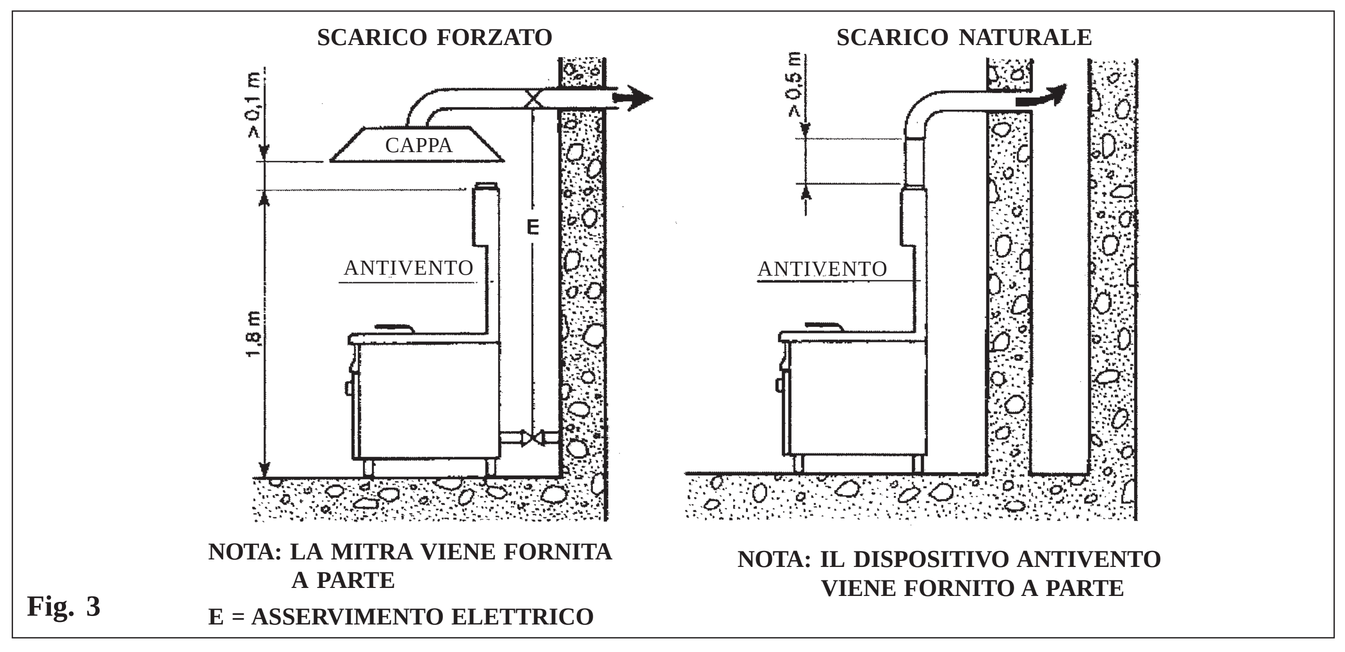


Fig. 2



NOTA: LA MITRA VIENE FORNITA A PARTE

E = ASSERVIMENTO ELETTRICO

NOTA: IL DISPOSITIVO ANTIVENTO VIENE FORNITO A PARTE

Fig. 3

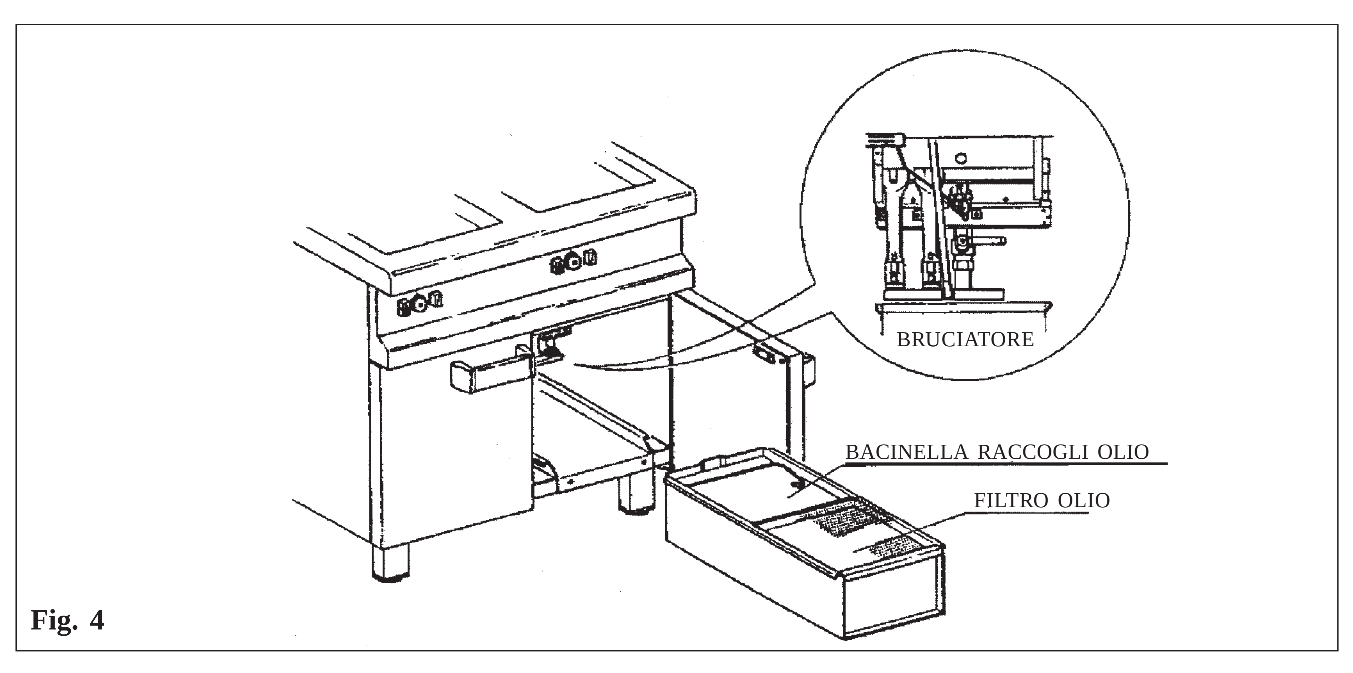


Fig. 4

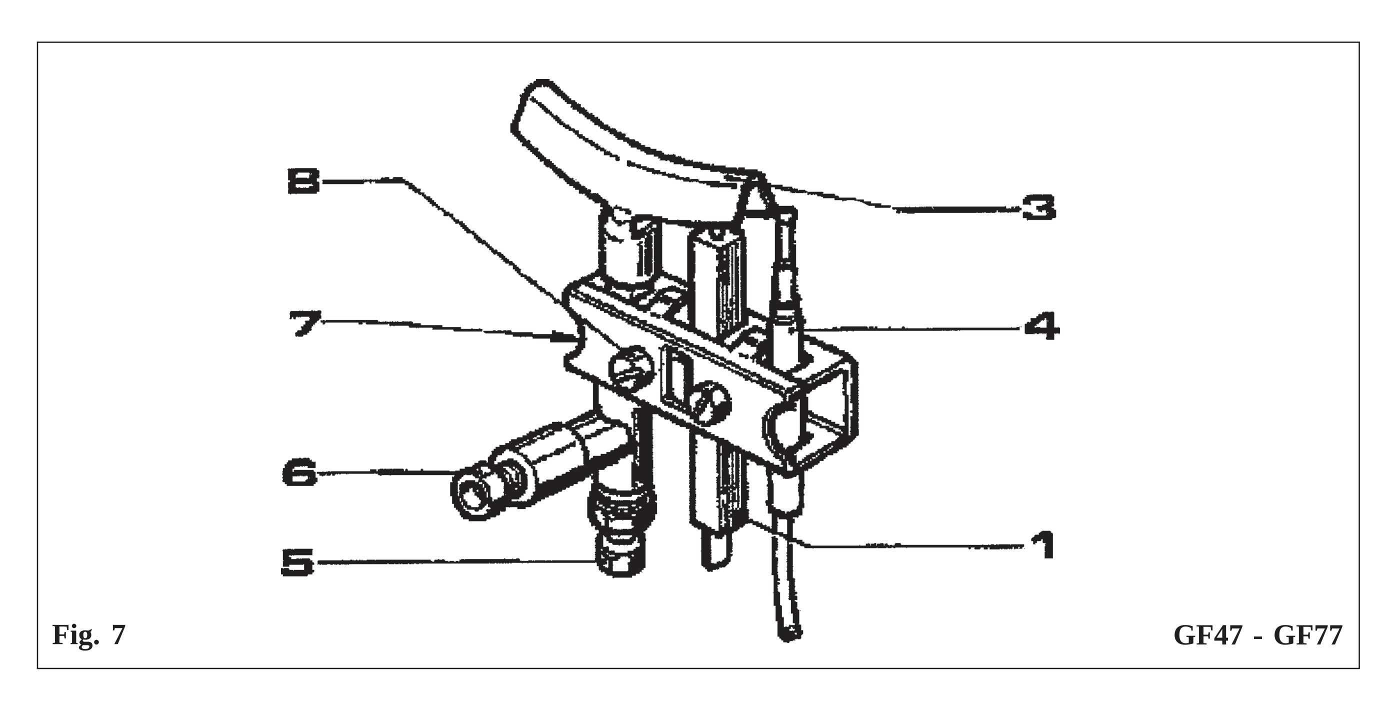


Fig. 7 GF47 - GF77

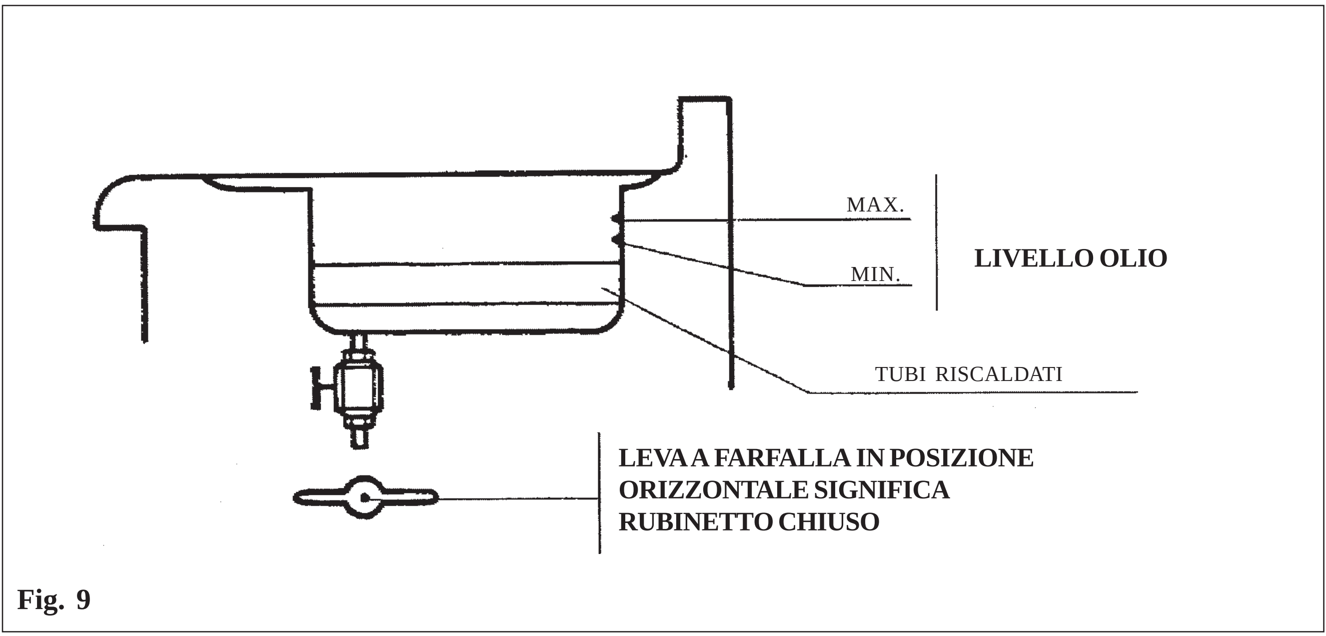


Fig. 9

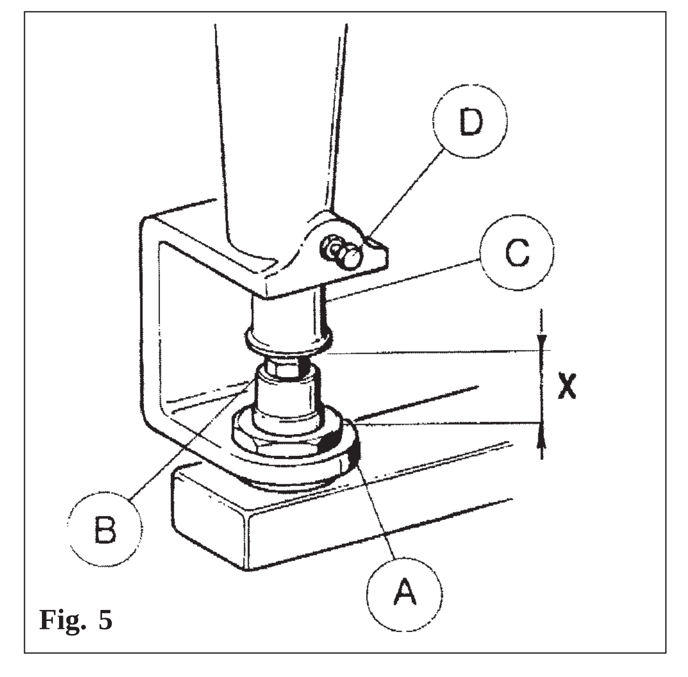


Fig. 5

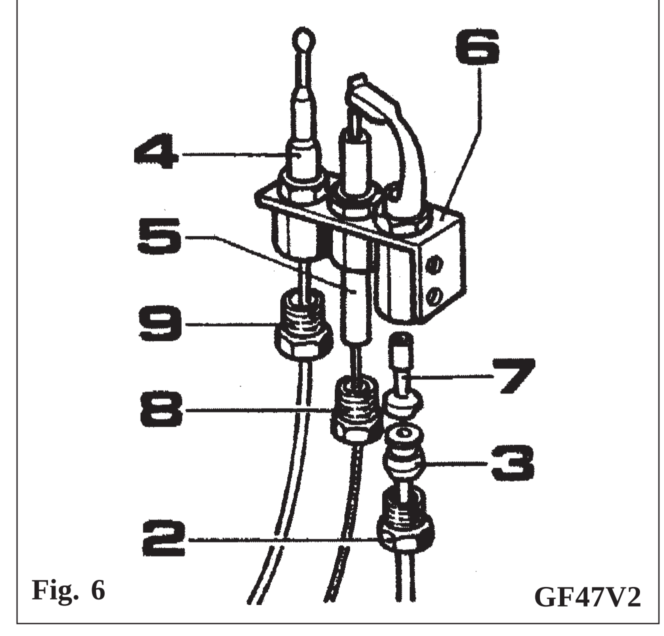


Fig. 6 GF47V2

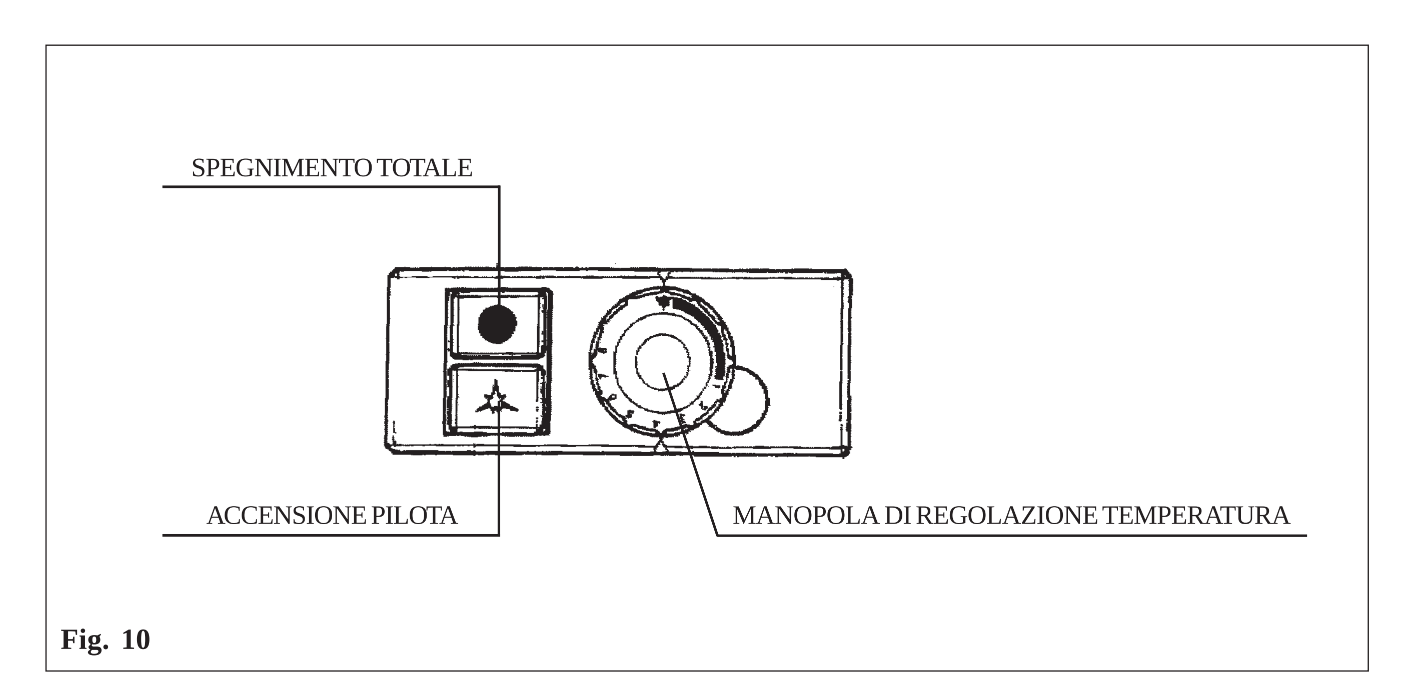


Fig. 10

VITE FISSAGGIO COPERCHIO

PULSANTE ROSSO RIPRISTINO
TERMOSTATO LIMITE

Fig. 11